

## ENTRÉES

Alle voorgerechten serveren we met stokbrood en beurre de Paris

Carpaccio van ossenhaas .....13.50 rucola, parmezaan, kappertjes, pijnboompitten, truffelmayonaise, pesto	Scampi: romige knoflook-pernodsaus, rucola .....13.50
Charcuterie .....12.50 Coppa, Italiaanse ham, droge worst, olijven, parmezaan	Gerookte zalm: asperges, ei, basilicummayonaise .....14.50
Vitello tonnato .....15.50 roségebraden kalfsfilet met tonijnmayonaise, appelkapper, rucola	Klassieke garnalencocktail .....16.50 grijze garnalen, ei, citroen, botersla, cocktailsaus
Steak tartaar op klassiek wijze .....15.50 met eidooier .....+ 1.50	Ambachtelijke garnaalkrokot .....15.50 2 stuks, botersla, citroen, grijze garnalen remouladesaus
Foie gras: klassiek met abrikoos, zeezout, briochebrood .....17.50	Ambachtelijke kaaskrokot ♡ .....12.50 2 stuks, botersla, parmezaan, mosterdmayonaise
Escargots de Bourgogne, 6 stuks/12 stuks .....9.50/15.50 beurre de Paris	Combi kaas & garnaalkrokot: 2 stuks .....14.50
Burrata ♡: diverse tomaten, pesto, basilicum, rucola .....13.50	Ambachtelijke asperge-zalmkrokot .....15.50 2 stuks, botersla, citroen, cocktailsaus
Toast gebakken paddenstoelen ♡ .....12.50 fromage frais, botersla	Brood & smeersels ♡ .....6.50 beurre de Paris, gezouten roomboter, tomatentapenade

## SOUPES

Franse uiensoep croutons, gegratineerd met kaas ♡ .....8.50	Aspergesoep asperge, lente-ui, grijze garnalen ♡ .....8.50
Soep van Zeeuwse strandkrab en garnalen .....9.50 toast, rouille, parmezaan	De soepen serveren we met stokbrood en beurre de Paris

## PLATS CLASSIQUES

Onze specialiteit: tournedos van ossenhaas, klassiek geserveerd met haricot verts, verse friet én:	Stoverij van rund appelcompote, botersla, verse friet ..... 22.50
Eigen jus .....29.50	Vegan stoverij ♡ ..... 19.50 stooftotje van jackfruit, appelcompote, botersla, verse friet
Béarnaisesaus .....33.50	Graanbeurs burger, 100% rundburger van de grill .....17.50 briochebol, cheddar, bacon, diverse garnituren, verse friet
Peppersaus .....33.50	Vega(n) burger van jackfruit van de grill ♡ .....17.50 briochebol, (vegan) kaas, (vegan) mayonaise, zoete-aardappelfriet
Roquefortsaus .....33.50	Wellington 'paddenstoel' ♡ .....17.50 bladerdeeg, champignon, ui, knoflook, rucola
'Chef Nena' jus bacon, ui, champignons .....34.50	Vispan: zalm, kabeljauw, scampi .....26.50 seizoensgroenten, saus van witte wijn, gegratineerd met kaas, verse friet
Rossini gebakken ganzenlever, crouton, truffeljus .....38.50	Bouillabaisse .....25.50 rijkelijk gevulde vissoep, toast, rouille, parmezaan
Rib eye van de grill, 300 gram .....34.50 beurre de Paris, botersla, verse friet	Slibtongen .....27.50 / 34.50 3 of 5 stuks, seizoensgroenten, citroen, remouladesaus, verse friet
Steak tartaar, op klassieke wijze, verse friet .....29.50 met eidooier .....+ 1.50	Scampi .....24.50 romige knoflook-pernodsaus, seizoensgroenten, verse friet
Brochette van varkenshaas .....22.50 met botersla en keuze uit: sarésaus, peppersaus, bearnaisesaus of Chef 'Nena'	Fish & chips .....17.50 gefritureerde kabeljauw, botersla, citroen, remouladesaus, verse friet
Dubbele brochette van varkenshaas .....27.50	
Poussin 'bonne femme' .....22.50	
Frans boerderijkipetje, groenten, aardappel, spek, ui, champignons	
Confit de canard: gekonfijte eendenbout .....24.50 rozenmarijn-aardappel, groenten van het seizoen	
Quiche Lorraine .....15.50 naar origineel recept, botersla	
Salade carpaccio-geitenkaas .....19.50 carpaccio, geitenkaas, bacon, honing, stokbrood	
Salade La Mer .....21.50 gerookte zalm, grijze garnalen, scampi, ei, rode ui, citroen, basilicummayonaise, stokbrood	
Spaghetti Bolognese .....17.50 gruyèrekaas, botersla	

## SAISON DES ASPERGES

Asperges à la Flamande .....24.50 krielaardappel, beenham, geklaarde boter, ei	Asperges met gegrilde zalm ..... 26.50 krielaardappel, Hollandaisesaus, ei
---	---